



Speisekarte für die Woche vom 27.04.2026 – 03.05.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Vegetarisch	Vollkorn Penne mit Mangold-Zucchini-Azuki-Bohnen-Kirschtomaten-Sauce oder Champignons-Gorgonzola-Sauce, Olivenmix, Grana Padano 1a;1c,7;19	Knuspriges Falafel im Rotkrautrand mit Petersilienwurzel,, Rote Zwiebeln und Kräuterdip 3;7	Knusprige Reistaler im bunten Paprikarand mit Currybohnen und Bärlauchsauce 1a;3;7	Lasagne mit Spinat, Karotte Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, gelbe Linsen und Tomaten-Basilikumsauce 1a;3;7	Pellkartoffeln mit Leinöl-Quark an Rührei mit Champignons, Käse und Kräuter, Rote Bete-Streifen 7	Bami Goreng mit Zuckerkerbenschnitten, Karotten, Brokkoli, Sprossen, Mie Teigwaren, Lauch, Mur Er Pilze, Ananas und süßsaure Sauce 1a;3;7	Polenta-Gorgonzola-Bratling an gerösteten Kichererbsen mit Fenchelgratin, Pink Rote Karotten und Paprikasauce 3;7
alternative		Züricher Kalbsgeschneitztes mit Spargelstücke und Reis 7		Lasagne mit Geflügelhackfleisch, Spinat, Karotte, Zucchini, Tomate, Aubergine, Paprika und Tomaten-Basilikumsauce 1a;3;7	Schollenfilet mit Krabben an Fenchel-Karottengemüse mit Schnittlauch-Kartoffeln und Meerrettichsauce 7;14		Geschmortes Rinder ragout mit Staudensellerie und Steinpilze an grün-weiße Nudeln 1a;3;7
Salate vom Buffet wahlweise Joghurt- Dressing oder Vinaigrette							
Dessert	Kokos-Speise mit Mango und Pistazien 7	Zitronen-Mohn-Panna Cotta mit Himbeere und Haselnuss 1a;3;7	Sanddorn-Minze-Quark mit Haselnuss 7	Hausgemachtes Tiramisu 1a;3;7;17	Frisches saisonales geschnittenes Obst mit Pinienkernen	Hirsebrei mit Sauerkirsch-Pistazien-Wirbel 7	Ricotta-Speise mit Kardamom Aprikose und Mandelsplitter 7
	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst

 DE-ÖKO-006 Wir sind BIO zertifiziert / Grün = gekennzeichnete Produkte stammen aus biologischer Erzeugung

Änderungen vorbehalten!

Die cremefarben hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“ für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für die Lebenswelt „Senioreneinrichtung“ als eine Menülinie zertifiziert und mit dem Fit im Alter-Logo  Ausgezeichnet.

1.a Weizen, 1b Dinkel, 1.c Roggen, 1.d Hafer 3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf
14. Schwefeldioxide und Sulfite 15. mit Konservierungsstoff
16. mit Antioxidationsmittel 17. Coffein haltig
19. geschwärzt

Frühstück: 8.00 – 10.00 Uhr
Mittagessen: 11.45 – 13.00 Uhr
Abendessen: 17.30 – 19.00 Uhr

Für eine optimale Auswahl empfehlen wir aus unserem mit dem cremefarben hinterlegten Dessert: wöchentlich - mindestens 3-mal Nüsse, Kerne und Ölsaaten